Serie III, Vol. VI. Udine, lunedì 24 settembre 1883. Num. 39.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando anticipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti alla Tipografia Seitz (Mercatovecchio).

L'AGRICOLTURA IN ITALIA

UN DISCORSO DEL MINISTRO BERTI

Il giorno 6 corr. l'on. Berti, ministro di agricoltura e commercio si recò a visitare il concorso agrario regionale per la Romagna e le Marche in Forlì; e al momento opportuno, vi pronunziò alla buona un discorso importante.

Traendo argomento delle cose vedute, disse essere lieto di constatare un grande e continuo miglioramento nell'industria agraria, vera fonte di benessere materiale e morale per le popolazioni.

" Un popolo non è forte, non è ricco se non ha solida agricoltura e solide industrie manifattrici, ed a questo ideale noi andiamo avvicinandoci più di quello che ordinariamente si crede. „

La mostra di Forlì fu per esso una nuova e gradita prova che un progresso ed un grande progresso si è fatto anche in questo ramo dell'attività umana.

" Noi abbiamo, egli disse, veduta ora la mostra degli animali bovini, che è bellissima.

" Ebbene, sapete voi quanti di questi animali esporta l'Italia? Solo in quest'anno le cifre ci mostrano che furono esportati ben 60,000 capi bovini. Vedete quale progresso nell'attività produttrice nostra!

" Dei suini pure, di cui in queste provincie si fa grande allevamento, il commercio va aumentando ed annualmente noi ne esportiamo ben 14,000 capi.

" Il vino nostro, va acquistando sempre maggiore credito all'estero, e, benchè attaccati in più parti dal terribile afide, la fillossera, noi siamo riusciti ad esportare, nei soli sette primi mesi di quest'anno, 1,107,000 ettolitri di vino.

" Più indietro, e molto, siamo purtroppo per quanto riguarda l'allevamento equino, e la necessità grande che abbiamo d'introdurre in Italia circa 20,000 cavalli all'anno, è per noi un carico doppiamente gravoso, dal lato cioè dell'economia e da quello eziandio della difesa del paese.

" Il Governo fa quanto può, a questo proposito, ma è purtroppo ristretta la cerchia della sua azione, a causa della scarsezza dei mezzi. Io credo che per migliorare grandemente questa importante produzione, bisognerebbe che il Governo potesse tenere ben 1500 stalloni veramente buoni e che d'altro lato molti de' privati smettessero di far accoppiare le loro bestie senza una conveniente scelta, senza un conveniente indirizzo razionale.

" Il commercio della canapa, importantissimo in questi paesi, e che era un po' ricaduto a causa della concorrenza che alla canapa ora fanno molte altre piante tessili, accenna invece a migliorare e speriamo che ciò continui ad avverarsi. „

Riconoscendo, infine, che molto può e deve fare il Governo con provvedimenti generali, tendenti specialmente al miglioramento vero delle classi lavoratrici, terminò facendo caldo appello al concorso di tutte le persone operose, per il raggiungimento della supremazia economica, che non ci può mancare se la vorremo.

" Diverse, in opinioni politiche, veggo qui parecchie onorevoli persone le quali hanno concorso per quanto era in loro ad un solo e nobile scopo, vale a dire alla buona riuscita di questa Esposizione.

" Continuiamo a lavorare uniti e concordi e non potremo a meno di raggiungere quel benessere economico e quella supremazia nelle industrie, a cui da tanto tempo agogniamo. „

QUALCHE OSSERVAZIONE SULLO SVINARE

Una pratica molto importante, che si compie anche più volte per la fabbricazione e conservazione del vino, è quella dello svinare. Infatti, per quanto sembri limpido il vino allorchè dai tini si travasa nelle botti, quando abbia dimorato in queste per qualche tempo, vi forma un deposito dal quale se il vino limpido non si separasse, correbbe rischio di guastarsi. Lo stesso accade anche dopo la seconda svinatura, dopo la terza ed altre ancora, pel corso di qualche anno; dopo di che, deposta ogni materia che teneva in sospensione, o che si venne separando per le reiterate fermentazioni, il vino rimane costantemente limpido e può conservarsi tale per un tempo indefinito.

È assai noto che può affrettarsi la chiarificazione dei vini con varii mezzi, cioe: colla albumina, colla gelatina, coll'argilla e col gesso; ma questi due ultimi mezzi, per giudizio dei chimici ed enologi, sono da sfuggirsi, ed anche ai due primi è sempre preferibile quello della sedimentazione spontanea e delle reiterate svinature, col quale nulla si introduce nel vino, che, in una occasione o nell'altra, possa esser fomite di alterazione; ma anzi se ne eliminano tutti quegli elementi che potrebbero guastarlo.

Sul modo però di eseguire specialmente la prima svinatura, non tutti gli enologi sono d' accordo, prescrivendosi da alcuni che facciasi il più possibile senza il contatto dell'aria; da altri che facciasi all'aria libera e si lasci anzi per qualche tempo il vino a contatto di essa; ond'è che crediamo valga la pena di esaminare queste diverse opinioni

Il precetto di svinare fuori del contatto dell'aria si fonda sopra la importanza che esercita lo spirito o alcole nella conservazione del vino e sulla necessità di evitare la introduzione dei germi, che potrebbero portare sopra quest' ultimo qualche alterazione.

Perchè un vino, infatti, possa conservarsi anche per più anni, è necessario che contenga almeno il nove per cento di alcole, e se alquanti dei nostri vini ne contengono una quantità anche maggiore, molti raggiungono questa appena e non pochi restano al di sotto; specialmente in alcuni anni, nei quali la maturazione dell' uva e la vendemmia si compiono in tempo soverchiamente piovoso.

Ora, se nello svinare *non* si usano delle avvertenze, è certo che una quantità maggiore o minore di alcole si perde, e se la alcoolicità del vino era appena al limite necessario per la conservazione, assai facilmente vi va al di sotto e manca quindi una delle condizioni ed anche la più importante, perchè il vino possa essere conservato. Suggericono perciò di effettuare la svinatura, se sia possibile, col mezzo di tubi che partono dal tino e immettono nelle botti. Per questa guisa, evitato interamente il contatto dell'aria, resta evitata pur anco ogni dispersione dell'alcole, onde il vino conserva tutta sua forza.

L'altra opinione corrisponde al metodo ordinario di svinatura, col quale il vino che esce dal tino si raccoglie nei brentoni ed anche vi rimane agitato per qualche tempo, alla libera azione dell'aria, o piuttosto dell' ossigeno di questa sopra del vino. Noi, per verità, non sappiamo vedere quale vantaggio possa apportare al vino, di già formato, la presenza dell'aria e piuttosto ci sembra che possa essere cagione di perdite e possa esservi anche introdotto qualche principio che ne induca la alterazioue.

E per dire delle prime, è fuor di dubbio che con questo metodo si perde una considerevole quantità di alcole, il quale è volatile a tutte le temperature, e tantopiù se questa sia elevata, come è quella del vino quando esce dai tini, sopratutto se la svinatura si faccia, come vogliono molti enologi, tosto cessata la fermentazione tumultuosa, durante la quale, la temperatura del liquido, atteso il processo fermentativo, si innalzi di alquanti centigradi. Di questa perdita di alcole siamo assai bene avvertiti dall' odorato, allorchè si entri in una tinaia ove si faccia la svinatura col metodo ordinario. Anzi tanto sensibile è la perdita dell' alcole che si volatilizza, che bene spesso, soltanto restandovi presenti, non pochi cadono in ubbriachezza. Si calcoli qual danno possa averne un vino che non sia molto ricco in alcole; onde, non solamente diviene meno forte e generoso, ma perde ancora una delle condizioni indispensabili per la sua durata.

Ma vi ha un danno peggiore, cioè il pericolo di disporre il vino, segnatamente se sia poco alcoolico, a convertirsi in aceto,

Questo, infatti, non dipende, come è assai noto, che dalla trasformazione dell'alcole in acido acetico, quello che comunica la acidità all'aceto; e ciò in forza di quella fermentazione che dicesi acetica, nella quale l'alcole perdendo alcuni atomi di idrogeno questi vengono sostituiti dai corrispondenti di ossigeno. Per qualunque maniera si spieghi questa trasformazione, sia con quelli che la vogliono dipendente solo da una azione chimica dell'ossigeno atmosferico sopra dell'alcole allungato, come puossi ottenere per mezzo dell'ossigeno condensato nel nero di platino; sia con coloro che la derivano dallo svolgimento di germi vegetali; si nell'uno che nell'altro modo è indispensabile la presenza dell'aria, e l'effetto finale è sempre la ossidazione dell'alcole.

D'altra parte, nella fermentazione vinosa non avviene se non uno spostamento degli elementi dello zucchero, che si combinano in altre proporzioni, per formare l'alcole e l'anidride carbonica, senza che pure un atomo di tali elementi vi si aggiunga o vi si tolga, ed una volta l'alcole formato, qualunque atomo potesse aggiungervisi o separarsene, lo farebbe passare ad altre combinazioni. Dal punto di vista chimico non puossi vedere adunque quale favorevole azione possa l'aria esercitare sul vino, ma anzi una sola e nocevole, la possibilità che il vino medesimo possa trasformarsi in aceto.

E questo tanto più facilmente potrebbe accadere seguendo il metodo ancora usato forse anche dai più, di far fermentare il mosto d'uva in tini aperti, onde superiormente le vinaccie vi formano il cosidetto cappello. In questo caso lo strato di vinaccie superiore stando in contatto dell'aria, inacetisce, onde viene il bisogno e la pratica di levarlo prima di passare alla svinatura, per evitare il pericolo che tali vinaccie mescolandosi al vino vi portino, col contatto dell'aria, il principio della acidificazione. Ora chi potrebbe essere bene sicuro che tutte le vinaccie inacetite siano levate? E se alcune ne rimanessero, abbassandosi nella svinatura il cappello, per la presenza dell'aria, vi si potrebbe introdurre facilmente il germe della fermentazione acetica, che poi, date favorevoli condizioni, potrebbe svilupparsi. Non andrebbe forse lontano dal vero chi pensasse che da ciò spesso abbia origine l'inacidire dei vini deboli al sopraggiungere dell'estate, quando, elevandosi la temperatura, entrano in azione i germi della fermentazione acetica già introdotti nel vino al tempo dello svinare, e rimasti inerti a motivo della bassa temperie del tempo invernale.

Potrà dirsi anche da taluno che le bevande in generale, cominciando dall'acqua, per essere igieniche, debbono tener sciolta dell'aria. Per questo non può servire di bevanda l'aqua distillata, se prima, stando esposta ed agitata per tempo conveniente all'aria, non ne abbia sciolti i componenti nella proporzione della loro solubiltà. Questa obbiezione però non può farsi al vino, giacchè tutte le operazioni preventive che si fanno per la sua preparazione, cominciando dalla pigiatura dell'uva, si eseguiscono alla presenza dell'aria, la quale penetra anche nei tini e nelle botti e non può venire eliminata dalla fermentazione, non elevandosi tanto la temperatura da produrre la volatilizzazione. D'altra parte se ciò sia necessario per l'acqua potabile, non può dirsi al tutto necessario ai vini, destinati nella economia animale e nella terapia a produrre effetti assai differenti da quelli che si vogliono ottenere coll'acqua, naturale bevanda di tutti gli animali.

E nemmeno è da credere che la presenza dell'ossigeno possa contribuire a dare ai vini un colore più vivace; chè anzi specialmente se si trovasse allo stato di ozono, potrebbe raggiungere l'effetto contrario. Per esercitare questa azione l'ossigeno dovrebbe entrare in combinazione con qualche altro corpo formando acidi, che arrossano ed avvivano parecchie tinte di natura organica. Nè di ciò vi ha bisogno esistendo già nel vino parecchi acidi e sopratutto il tartarico, che si adopera anche a questo effetto nella tintura.

Sotto qualunque aspetto adunque si consideri l'azione che può esercitare l'aria o piuttosto l'ossigeno di questa sul vino (giacchè l'azoto atmosferico non può essere che affatto inerte) essa non può essere che nociva alle sue buone qualità e alla conservazione, cagionando per lo meno la perdita di una notabile quantità di alcole che è pur quello che, oltre alla forza, col passare del tempo sotto l'azione delle sostanze acide esistenti nel vino stesso, producendo l'etere enantico, gli comunica

quel grato aroma che non può assumere qualsiasi altro liquido spiritoso.

Dietro a tali considerazioni noi crediamo che debbasi, nell'atto della svinatura, evitare il più che sia possibile il contatto dell'aria. Meglio certamente di tutto sarebbe il servirsi di tubi, ma se questo non possa effettuarsi, almeno tale operazione è a farsi nel modo il più sollecito, sì che il vino rimanga il minor tempo possibile esposto all'aria, nel qual modo si eviteranno le dispersioni dell'alcole e la introduzione di quegli elementi che tendono da ultimo a guastare e a far deperire il vino. — (Dall'*Economia rurale*).

ANTONIO MANGANOTTI

SI PUÒ RADDOPPIARE IL PRODOTTO IN FRUMENTO?

È da parecchi anni che noi insistiamo sulla necessità di aumentare i prodotti brutti delle nostre principali piante coltivate, perchè non abbiamo pur troppo ancora toccato quelle medie che il nostro clima ed il nostro suolo ci permetterebbero di raggiungere, mentre altri paesi, meno favoriti di noi dalla natura, vi arrivarono da molto tempo.

L'illustre agronomo Gaetano Cantoni fa oggi il caso speciale del frumento (1) e si chiede: " Si può raddoppiare il prodotto in frumento senza raddoppiare nè la superficie destinata a produrlo, nè le spese di produzione?

" Più si spende per ettaro, disse e dice il Lecouteux, sino al limite necessario per ottenere il massimo di prodotto lordo, meno si spende per ettolitro. "

" E perchè, soggiunge il prof. Cantoni, la possibilità di raddoppiare il prodotto risulti più evidente, io non partirò dalla supposizione di un meschino prodotto per ettaro. Io ammetterò che un ettaro di terreno, previamente ben coltivato a mais, possa dare, senza sussidio d'altro concime, un quindici ettolitri di frumento. Questi quindici ettolitri devono però sopportare tutte le spese di produzione, e non sarà infrequente il caso in cui queste assorbano l'utile forse per intiero. Per raggiungere questo scopo è necessario aumentare il prodotto senza che le spese aumentino nella stessa misura.

E per raggiungere questo scopo non vi ha che ad aggiungere in primavera del concio appropriato. E qui fa d'uopo intendersi. Ordinariamente, per la concimazione del frumento, si attribuisce una grande importanza all'acido fosforico sotto quella forma che, specialmente in commercio, si chiama *perfosfato di calce;* il quale, quando sia ben preparato, e di recente preparato può ritenersi quasi completamente solubile.

(1) V. n. 16 dell'*Italia agricola*.

Questo modo di provvedere alla concimazione del frumento non è nè esatto nè economico.

Avanti tutto la coltivazione del frumento è quella che col suo prodotto prende il meno di acido fosforico in confronto delle altre coltivazioni usuali; poichè, p. e., con un prodotto anche di 20 ettolitri l'ettaro, esso non prende che $^2/_5$ di acido fosforico in confronto del mais. Inoltre, supposto sempre che si tratti di perfosfato ben preparato e preparato di recente, nei terreni che contengono argilla, e quindi allumina ed ossidi di ferro, nell'anno di immediata applicazione si può dire che il perfosfato saturi dapprima lo strato coltivabile, e che solo in seguito, vale a dire nell'anno seguente, venga poi dal terreno ceduto alle piante. E se in quel campo avrete seminato trifoglio sarà questo che ne approfitterà ben più che il frumento, che lo precedette.

Il perfosfato non soddisfa alla parte economica perchè, se si spende poco in concime, si ottiene poi un effetto insignificante, e tale che la spesa in gran parte non fa che rappresentare una perdita in più.

Vi dirò anzi che se in quattro casi riuscii non solo a duplicare, ma benanco a triplicare il prodotto, lo dovetti a conci chimici che nulla contenevano di acido fosforico. Eccovi i dati:

Concimazione e prodotto (riferita all'ettaro)

		Qualità e quantità del concime Chilogr.	Paglia Qt.	Grano El.
1873	1°	G. 250 nitr. di pot. / " 400 cl. di pot.	95,42	48,03
1883	2°	" 400 nitr. di pot.	92,85	47,48
"	3°	" 400 nit. di sodio	66,65	45,95
"	4°	" 400 solf. amm.	76,13	44,76

Il nitrato di potassio è il concime che proporzionatamente fornisce il più di paglia, pur producendo anche il più di grano.

Valore dei prodotti.

	Paglia a L. 4 il quintale	Grano a L. 20 l'ettolitro
1°	L. 381,68	L. 960,60
2°	„ 371,40	„ 947,60
3°	„ 255,55	„ 919,00
4°	„ 305,72	„ 895,20

Spese e ricavo.

	Ricavo complessivo	Spese in concime	Ricavo ded. le spese
	Lire	Lire	Lire
Nitr. e cl. pot.	1342,28	320	1022,28
Nitr. di pot.	1318,00	300	1018,00
Nitr. di sodio	1174,55	220	954,55
Solfato amm.	1200,92	220	980,92

Il maggior ricavo depurato delle spese si ebbe dalla maggior spesa in concime.

Pongasi ora che quindici ettolitri, colla corrispondente quantità di paglia, si sarebbero ottenuti senz'altra spesa quando il frumento fosse succeduto a mais ben coltivato; ed addebitiamo tutta la spesa per le anzidette concimazioni al più di prodotto oltre i quindici ettolitri. In tal modo vedremo se ed in quale misura quel più di prodotto abbia compensato il più di spesa.

Semplifichiamo i calcoli arrotondando le cifre, ed al più di grano aggiungiamo la corrispondente quantità di paglia, la quale, secondo la differenza del concime, variò come segue:

Nitrato e cloruro potassici	Qt. 2,00	per ettol. di grano
Nitrato di potassio	„ 1,99	
Nitrato di sodio	„ 1,45	
Sofiato ammonico	„ 1,70	

Pertanto si avrà:

	Prodotto in più					Spese per concime	Rica o dedott. le spese	Conto di produzione per ogni ettol. in più
	Paglia a L. 4 al quint.		Grano a L. 20 l' ettol		Importo paglia e grano			
	Q.	L.	E.	L.	L.	L.	L.	L.
Nitrato e cloruro potassici.	66	264	33	660	924	320	604	9.69
Nitrato di potassio .	62	248	32	640	888	300	588	9.36
Nitra o di sodio. . .	45	180	31	620	800	220	580	7,89
Solfato ammonico. .	51	204	30	600	804	220	581	7,33

Cosicchè quella maggior spesa in concime vi avrebbe dato del frumento il di cui costo di produzione sarebbe minore della metà del prezzo venale; ed avrebbe inoltre lasciata una eccedenza di utile che divisa su tutto il prodotto di ettaro sarebbe tale da ridurlo integralmente ad un costo di produzione eguale a circa la metà del prezzo.

Si dirà che le mie prove comprendono ora 252 ed ora 378 m.q. e che in piccolo le cose camminano meglio che in grande; ma facciansi pure delle deduzioni e non riuscirete punto a scemare il valore delle cifre prodotte.

Piuttosto vi dirò che le accennate concimazioni sono concimazioni liquidatrici, e che quei prodotti rappresentano qualche cosa di prelevato sull' avvenire.

Pertanto non consiglierei l'esclusione assoluta dell' acido fosforico, ma bensì di unirlo a qualcuno dei conci azotati di minor costo. Quindi suggerirei uno dei tre seguenti miscugli, cioè:

1° Perfosfato di calcio Cg. 250 a L. 0.16	L.	40.00
Nitrato di sodio o meglio solfato ammonico Cg. 200 a L. 0,55.	„	110.00
	Spesa L.	150.00
2° Perfosfato di calcio Cg. 300 a L. 0,16	L.	48.00
Nitrato di potassio Cg. 150 a L. 0,75	„	112.50
	L.	160.50
3° Perfosfato di calcio Cg. 300 a L. 0.16	L.	48.00
Cloruro di potassio Cg. 400 a L. 0.80	„	132.00
	L.	180.00

Il miscuglio delle due diverse sostanze deve essere fatto almeno un mese prima, ed ambedue si mescoleranno poscia ben bene con quattro parti in volume di terra cinque o sei giorni prima di spanderlo in primavera; il che si farà quando il frumento entra in vegetazione, e sempre avanti che incominci a pronunciare i culmi.

Io vi assicuro che coll' una o coll' altra concimazione raddoppierete il prodotto senza raddoppiare la spesa, e che realizzerete un utile non indifferente.

Credo poi utile l' annunziare alcuni fatti che potei osservare in seguito alle numerose sperienze da me eseguite sulla coltivazione del frumento. Eccoli:

Fra una varietà delle più produttive ed altra delle meno può passare la differenza di un terzo.

La semina a linea vale da sè sola ad aumentare di 1/5 il prodotto e risparmia metà della semente.

La semina precoce può dare $1/6$ più di prodotto che non la tardiva.

La sarchiatura, facile a praticarsi quando la semina sia fatta a linee, aumenta il prodotto di un buon decimo.

La mietitura precoce può dare un vantaggio da un dodicesimo ad un decimo, per volume, o per peso, o per qualità di prodotto.

Altri vantaggi, e non lievi, si avrebbero dall'uso delle macchine, cioè delle seminatrici, sarchiatrici, mietitrici, e trebbiatrici, le quali tutte tendono a diminuire il costo unitario di un ettolitro di frumento.

Agricoltori! finchè vi sarà la possibilità di raddoppiare il prodotto senza raddoppiare le spese non dovete scoraggiarvi. Una condizione però potrebbe mancarvi per ottenere quel raddoppiamento di prodotto, cioè il capitale. Badate però, che voi esercitate una industria, la quale, come tutte le altre industrie, esige un capitale proporzionato allo scopo; e che quando il capitale è inferiore allo scopo, l'industria si fa perdente perchè i profitti diminuiscono in una proporzione maggiore della insufficienza del capitale. E allora è necessario ritirarsi, o concentrare i mezzi sopra una minore entità di scopi. Non illudetevi, la vera forza per resistere alle crisi, quella forza che non è presa a prestito e che sola troverete certa, utile, e che potrà sostenervi in ogni circostanza, sarà quella forza che troverete in voi stessi e nel capitale che saprete ben impiegare „.

Così conclude il prof. Cantoni il suo scritto, e noi ci associamo pienamente al suo pensiero, in quanto che vediamo, anche per prova, essendo noi agricoltori militanti e non solo scrittori, che si può fare di meglio assai di quanto oggi si faccia.

Riguardo poi ai *perfosfati* noteremo due cose: la prima, che realmente non conviene che rare volte adoperarli da soli, e conviene quindi unirli al letame di stalla, oppure adoperare i così detti *perfosfati azotati*: la seconda che il prof. Cantoni calcolando il prezzo del perfosfato in lire 16 al quintale ha inteso parlare di quello contenente circa il 18 % di acido fosforico ordinario: il nostro perfosfato d'ossa contenente (analisi 28 luglio del valente dott. Corbetta, del laboratorio chimico della r. Scuola superiore d'agricoltura di Milano) oltre al 22 % di acido fosforico e l'1,56 % di azoto non lo vendiamo a meno di lire 18. Bisogna dunque tenere sempre calcolo della composizione dei perfosfati quando si accenna al loro prezzo.

(Dal *Coltivatore*)

SETE

La condizione degli affari serici non si è modificata affatto nella decorsa quindicina. Le transazioni conservano una discreta correntezza, ma sempre limitatamente al consumo giornaliero, i bassi prezzi non giovando a far impiegare maggior quantità di materia di quella che è richiesta dalla fabbrica. Quantità che tende piuttosto a diminuire, continuando la moda a preferire articoli che richiedono poca seta, e nulla lascia credere che le attuali foggie di abiti femminili sieno prossime a mutare. Converrà quindi adattarsi a vedere forse per lungo periodo stabiliti prezzi bassi come gli odierni, accontentandosi di vincere col ribasso la formidabile concorrenza delle sete asiatiche.

Il soccorso della speculazione non sarebbe che palliativo effimero, perchè non si tratta di crisi momentanea, ma è l'impiego della materia che va diminuendo, mentre invece la produzione, complessivamente sommata, è in aumento. Spira un'aura democratica in tutto, ed anche i prezzi dell'aristocratico articolo ne subiscono l'influenza e si democratizzano. Meno male che abbiamo raggiunto, almeno così pare, il livello più basso.

Parecchie delle nostre filande sono occupate nell'esecuzione di contratti a consegna; la merce pronta è poco abbondante, nè i detentori trovano i prezzi di giornata seducenti per affrettarsi a vendere. Ne consegue che gli affari sono sempre limitatissimi, ed è dovuto alla fermezza dei detentori se i prezzi si reggono senza ulteriori ribassi. È confortante, nell'attuale poco florida condizione di quest'articolo, che la fabbrica si mostra abbastanza propensa a stabilire contratti a consegna agli attuali prezzi, constandoci di alcuni contratti seguiti questi giorni a condizioni invariate.

Discretamente ricercate le gregge correnti che cominciano a difettare, essendo quasi esaurite le galette inferiori.

I cascami abbastanza ricercati, specialmente le strusa primarie, che trovano buon impiego per l'articolo velluto favorito dalla moda.

Udine, 24 settembre 1883. C. KECHLER

RASSEGNA CAMPESTRE

Nelle ore pomeridiane di venerdì abbiamo avuto due scassetti di pioggia, di quelle pioggie vaganti che cadono dove cadono, e sono per lo più desiderate e buone, perchè non sono osti-

nate e lasciano la temperatura che trovano. Ieri ed oggi, sul mattino, il cielo è coperto da nuvoli che a tratti si gonfiano come se fossero gravidi di pioggie e sono nebbie: così speriamo anche oggi, come ieri, di rivedere il sole, il quale poi se anche in questi giorni non ravviva la campagna colla sua luce, la mantiene calda a sufficienza col suo calore, perchè i raccolti tutt'ora pendenti procedano verso la maturanza.

Quanto a vendemmia, quello che è fatto è fatto: la maggior parte dei nostri piccoli possessori di campi vitati hanno già raccolte le loro uve e forse fatto anche il vino, il quale quest'anno non può essere che poco e cattivo, perchè, vuoi per la crittogama non combattuta a dovere per le spesse pioggie della primavera ed anche per un po' d'incuria, vuoi pel vaiuolo, pei vermi o per la peronospora, che fa capolino anche qui, e se vogliamo un po' per tutte queste cause insieme, i grappoli erano scarsi e piccoli sui tralci, e in parte disseccati con qualche grano immaturo. Che vino volevate fare con questa roba? E nondimeno chi ha cura nella vendemmia di scegliere i pochi grappoli sani o di purgare i guasti, può fare e fa un po' di vin buono, se non per vendere, per bevere.

Qual differenza però tra le vendemmie presenti e quelle che si facevano da trenta a quarant'anni addietro! Non vi erano vigneti nelle nostre campagne; ma i filari erano fitti, le viti vegete e vigorose si caricavano di uve quasi ogni anno. La gente a questa stagione faceva la sua purga di uva dandosene delle grandi corpacciate, e con tuttociò si riempivano le tinaie e si follava, si pigiava allegramente. Al travaso non era chi negasse ai nulla tenenti e ai dilettanti di berne dei bicchieri ed anzi vi era sempre il boccale accanto al cannello, che versava sgorgante e spumante il vino nelle sottospine, affinchè i bevitori se ne servissero senza la stitica misura del bicchiere. E per gustar meglio l'amabile liquore, si usava andar muniti nel letinaie di qualche panocchia di cinquantino abbrustolita sulle bragie. Adesso passa il settembre, passa l'ottobre senza queste baldorie e senza quest'allegria. L'uva in campagna è, per quanto possibile, più gelosamente guardata e il vino si fa nelle tinaie piccole o grandi a porte chiuse.

In quei tempi beati poi i contadini, i coloni stessi facevano tanto vino da supplire alla deficienza di altri generi d'affitto, e ad altri bisogni, e ancora ne avanzava loro da incantinare per venderlo più tardi e per berne qualche bicchiere in famiglia la festa, serbandone ancora per l'epoca dei grandi lavori estivi.

La pellagra allora era appena nota, non faceva di certo le stragi che mena adesso nelle campagne; e si che si mangiava anche allora la polenta con granoturco più o meno maturo, più o men bene conservato; perchè anzi i fabbricati rustici si sono andati migliorando progressivamente e nei nuovi e nei restaurati vi ha sempre luogo il granaio più ampio e più arieggiato.

Si mangiava polenta e si mangiavano panocchie cotte nel fuoco o nelle pentole delle verze che si cuocevano per la minestra, ed i fanciulli della famiglia stavano ansiosi intorno a quella pentola ad aspettare che le panocchie fossero passabilmente cotte.

A proposito di panocchie cotte nell'acqua, o nella pentola delle verze, ricordo d'aver letto che a Nuova Yorck, nella grande capitale degli Stati Uniti d'America, alcune povere famiglie si guadagnano la vita, certamente una povera vita, vendendo granoturco cotto. Stanno sul canto delle vie a venderlo, ragazzetti mal coperti e intirizziti dal freddo, e gridando colle deboli e fioche loro voci: Hot korn! Hot korn! Maïs chaud! Maïs chaud! — Sarei curioso di sapere se a Nuova York, tra la povera gente che mangia Hot korn, domini la pellagra.

Noi avremmo tra poco gli essiccatoi di grano turco ed i forni Anelli, che saranno certamente un rimedio contro alcune cause della pellagra, se saranno abbastanza diffusi e se in aggiunta a questi mezzi si avrà a più caritatevole prezzo il sale per salare il pane e la polenta alla povera gente. Meglio di tutto però, e rimedio sicuro contro la pellagra, sarebbe la famosa pollastra di Enrico IV.

Bertiolo, 23 settembre 1883. A. DELLA SAVIA

NOTIZIE SUI MERCATI

MUNICIPIO DI UDINE. — **Grani.** Martedì corse il mercato mediocremente sia per quantità di generi che per limitazione d'affari.

Il frumento lo si pagò dalle lire 16.50 alle 17.00, il granoturco da lire 11 a 13, la segala da lire 11 a 11.40, i lupini da lire 7 a 7.65.

Giovedì. Bastantemente fornita la piazza. Più correntezza d'affari ed a prezzi un poco ridotti. Il granoturco nuovo è lodatissimo per la sua qualità e perfetta stagionatura, per cui la sua macinatura riesce perfetta.

Il frumento andò dalle lire 16.50 alle 17.75, il granoturco dalle 10.50 alle 13, la segala dalle lire 11 alle 11.35, i lupini dalle 7.50 alle 7.60.

Sabbato. La pioggia caduta nel giorno antecedente al mercato e nel mattino seguente produsse la poca concorrenza; nullameno quel poco pervenuto ebbe esito a prezzi convenienti. Il granoturco nuovo venne persino pagato a lire 8, ma roba poco asciutta e non macinabile. Il fru-

mento andò dalle lire 16.50 alle 17.50, il granoturco dalle lire 11 alle 13, la segala dalle 11 a 11.30, i lupini dalle lire 7.25 alle 7.65.

Nella settimana il rialzo medio pel frumento fu di cent. 11, il ribasso pel granoturco fu di cent. 35, la segala rimase stazionaria, i lupini ascesero di cent. 35.

I prezzi fatti furono i seguenti:

Frumento lire 16.50, 16.80, 17, 17.25, 17.30, 17.40, 17.50, 17.70, 17.75.

Granoturco lire 10.50, 11, 11.50, 11,80, 12.20, 12.25, 12.50, 12.70, 12.75, 12.90, 13.00.

Segala lire 11, 11.10, 11.20, 11.25, 11.30, 11.35, 11.40.

Lupini lire 7, 7.25, 7.50, 7.60, 7.65.

Foraggi e combustibili. Il più bel mercato lo si ebbe giovedì, gli altri due scarseggiarono.

Carne di manzo I^a qualità: primo taglio al Cg. lire 1.70, 1.60; secondo taglio 1.40; II^a qualità; primo taglio 1.50, 140, secondo 1.30, 1.20, terzo 1.00.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Conferenze agrarie. — L'egregio prof. Viglietto ha avuto dal Ministero dell'agricoltura l'incarico di tenere in Udine un corso di conferenze agrarie ai maestri elementari, nell'occasione che questi si troveranno nella nostra città per le conferenze di pedagogia da aprirsi il 25 corrente. Le conferenze saranno circa 12. Il Ministero dell'agricoltura, desiderando di diffondere nelle campagne l'istruzione agricola, incoraggia ogni anno anche con compensi in danaro quei maestri elementari che in un modo o nell'altro impartiscono questo insegnamento. I nostri maestri se lo tengano adunque per detto, ed anche i Comuni vedano di venir loro in aiuto per uno scopo sì utile.

∞

La produzione del bestiame bovino. — Accenna ad assumere nelle varie provincie d'Italia una sempre maggiore estensione. Nella provincia di Lucca ove una tale industria ha discreta importanza, si lamentava la mancanza di una stazione di monta che avesse provveduto al miglioramento della razza locale. Preoccupato di questo fatto, il Comizio Agrario di quel capo-luogo ha ora presa l'iniziativa d'impiantare, nell'Orto sperimentale ed in una stalla da costruirsi appositamente, una stazione con due tori riproduttori, uno di razza chianina, e l'altro di razza del Morbihan. Il ministero d'agricoltura nell'encomiare l'operosità di quel Comizio ha promesso di concorrere con un largo sussidio nella spesa occorrente all'aquisto dei tori; talchè quanto prima la novella istituzione sarà presto attivata.

STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Nella settimana dal 17 al 22 settembre 1883; Greggie, colli n. 22. chilogr. 1890; Trame, colli n. 5, chilogr. 370.

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.	Rendita italiana da	Rendita italiana a	Da 20 franchi da	Da 20 franchi a	Banconote austr. da	Banconote austr. a
Settembre 17	90.80	90.90	—.—	—.—	210.50	210.75
» 18	90.90	91.—	—.—	—.—	210.50	210.75
» 19	90.90	91.—	—.—	—.—	210.75	211.—
» 20	90.90	91.—	—.—	—.—	210.75	211.—
» 21	90.90	91.—	—.—	—.—	210.75	211.—
» 22	90.90	91.—	—.—	—.—	210.75	211.—

Trieste.	Rendita It. in oro da	Rendita It. in oro a	Da 20 fr. in BN. da	Da 20 fr. in BN. a	Argento da	Argento a
Settembre 17	90.12	—.—	9.51	—.—	120.—	—.—
» 18	90.12	—.—	9.51	—.—	120.—	—.—
» 19	90.—	—.—	9.51 1/2	—.—	120.—	—.—
» 20	90.10	—.—	9.51	—.—	120.—	—.—
» 21	90.—	—.—	9.50 1/2	—.—	120.—	—.—
» 22	90.—	—.—	9.50 1/2	—.—	120.—	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese	Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
Settem. 16	L P	755.4	20.5	23.9	17.7	[illegible]5.3	20.03	16.6	14.3	11.62	11.62	12.50	64	54	83	E	6	—	—	C	M	
» 17	17	755.2	20.6	23.5	19.[illegible]	25.1	20.07	15.4	12.8	12.22	11.92	11.06	68	57	67	N 72 E	7	—	—	M	M	
» 18	18	752.9	21.5	24.4	19.1	26.8	[illegible]	15.9	13.2	10.12	10.02	10.79	53	45	65	N 75 E	23	—	—	M	M	
» 19	19	753.1	21.1	24.6	19[illegible]	[illegible]	[illegible]0.63	[illegible]5.6	12.8	10.01	9.52	9.08	53	43	55	E	15	—	—	S	C	
» 20	20	751.9	19.7	22.[illegible]	18.4	24.0	19.37	1[illegible]4	12.4	8.81	9.10	11.14	51	44	70	S 68 E	14	—	—	S	S	
» 21	21	748.7	18.8	19.[illegible]	[illegible]	20.3	18.02	16.[illegible]	15.5	13.20	14.43	13.11	81	88	93	E	4	22	6	P	C	
» 22	22	746.2	17.[illegible]	21.[illegible]	17.4	22.7	18.03	14.3	[illegible]4.8	12.73	13.40	14.11	84	72	95	S	3	—	—	C	C	

1) Le lettere C, M, S corrispondono a *coperto*, *misto*, *sereno*; NB a *nebbia*; P a *pioggia*.

G. Clodig.

Udine, Tip. G. Seitz.

Dott. Ferdinando Pagavini, redattore.